

野沢菜漬みたい！
シャキシャキおいしい



エコープ
なす漬の素

30g×8回分



なす漬の素で 小松菜の浅漬け

漬け込み時間 🕒 1日～

(3～4人分)

- 1 小松菜 500g をきれいに洗って 5cm ほどの長さに切ります。
- 2 切った小松菜をポリ袋に入れ、エコープなす漬の素と水 300ml を入れます。
- 3 袋の空気を抜いて口を閉じ、冷蔵庫に入れて漬け込みます。
- 4 半日くらいからお召し上がり頂けますが、1日漬け込むとおいしく仕上がります。



新感覚のお漬物！
サクサクでおいしい



エコープ
なす漬の素

30g×8回分



なす漬の素で オクラの浅漬け

漬け込み時間 🕒 1日～

(3～4人分)

- 1 オクラ 400g をきれいに洗います。硬いようなら、ガクの部分をむき取ります。※オクラは生のまま丸ごと漬けます。
- 2 オクラをポリ袋に入れ、エコープなす漬の素と水 400ml を入れます。
- 3 袋の空気を抜いて口を閉じ、冷蔵庫に入れて漬け込みます。
- 4 半日くらいからお召し上がり頂けますが、1日漬け込むとおいしく仕上がります。

